FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING
DE EINBAU - UND BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE

Table de cuisson
Kookplaat
Kochfeld
Cooking Hob

BEKO

CZ5701390 /00 04/12

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

⚠ ***Important***

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

• KOOKTABEL

		BAKKEN EN BRADEN aan de kook brengen		BAKKEN/ AANBRADEN weer aan de kook brengen zachtjes koken		BAKKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOEPEN	Bouillon							●		
	Dikke soep								●	
VIS	Court-bouillon				●					
	Diepvries					●				
SAUS	Dikke saus op basis van bloem						●			
	Met boter en eieren (bearnaise, hollandaisesaus)							●		
	Kant-en-klaar saus							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GROENTEN EN AARDAPPELEN	Witlof, spinazie					●				
						●				
	Peulvruchten					●				
	Gekookte aardappels					●				
	Gebakken kleine aardappeltjes					●				
	Gebakken aardappelschijfjes							●		
	Ontdooien van groenten			●						
VLEES	Dun vlees				●					
	Gebraden biefstuk			●						
	Geroosterd vlees (gietijzeren gril)									
		●								
FRITUUR	Diepvries friet	●								
	Verse friet									
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Snelkookpan (zodra er stoom ontsnapt)					●				
	Vruchtenmoes					●				
	Pannenkoeken				●					
	Crème anglaise					●				
	Gesmolten chocola									●
	Jam					●				
	Melk					●				
	Gebakken eieren					●				
	Pasta				●					
	Babypotjes (au bain-marie)							●		
	Ragout			●						
	Gekookte rijst				●					
	Melkrijst							●		

CZ5701390 /00 04/12

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Chaleur résiduelle

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.
Un "**H**" s'affiche durant cette période.
Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).
Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.
En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparait, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• Bij het aansluiten

U CONSTATEERT:	MOGELIJKE OORZAKEN:	WAT MOET U DOEN:
Het display licht op.	Normale werking.	Niets.
De installatie slaat door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de aansluiting. Zie hoofdstuk aansluiting.
Slechts één zijde werkt.		
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Nieuw apparaat.	Laat elke kookzone een half uur een volle pan water verwarmen.

• Bij het aanzetten

U CONSTATEERT:	MOGELIJKE OORZAKEN:	WAT MOET U DOEN:
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt een ander bericht.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de After Sales Service.

• Tijdens gebruik

U CONSTATEERT:	MOGELIJKE OORZAKEN:	WAT MOET U DOEN:
De kookplaat stopt, u hoort ongeveer om de 10 seconden een "PIEP" en op de display verschijnt – of F7.	Er is iets overgekookt of een voorwerp bedekt het bedieningspaneel.	Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.
Een reeks kleine – of F7 verschijnt.	De elektronische schakelingen zijn warm geworden.	Zie hoofdstuk inbouw
Na een kookzone in werking te hebben gesteld, blijft de display van het bedieningspaneel knipperen.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm (10 cm voor kookzone van 16 cm).	Zie hoofdstuk kookpannen voor inductiekoken.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige typen pannen. Wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van de elektronica. Normale werking.	Niets.

Let op

Indien u een barstje of scheurtje vaststelt op de glaskeramische plaat, hoe klein dat scheurtje ook is, dient u onmiddellijk uw apparaat uit te schakelen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
Neem contact op met de After Sales Service.

• UW APPARAAT BESCHERMEN

Zet kookpannen niet te hard op de kookplaat neer:
De glaskeramische kookplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Leg geen warme deksel plat op de kookplaat. Door een 'zuigeffect' kan de glaskeramische plaat beschadigd raken.

Schuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de lijnen op de glaskeramische plaat.

Zet geen pannen op de lijst of kap (afhankelijk van het model).

Gebruik geen pannen met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.

Berg uw onderhoudsproducten of ontvlambare producten niet op in het meubel onder de plaat.

Verwarm geen gesloten conservenblikken; die zouden kunnen ontploffen.
Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

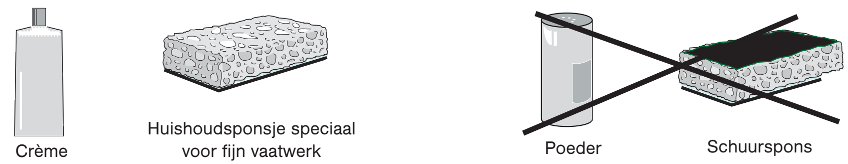
Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.
Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat geen voorwerpen op de kookplaat liggen (ongewenst inschakelen van de kookplaat, krassen, ...).

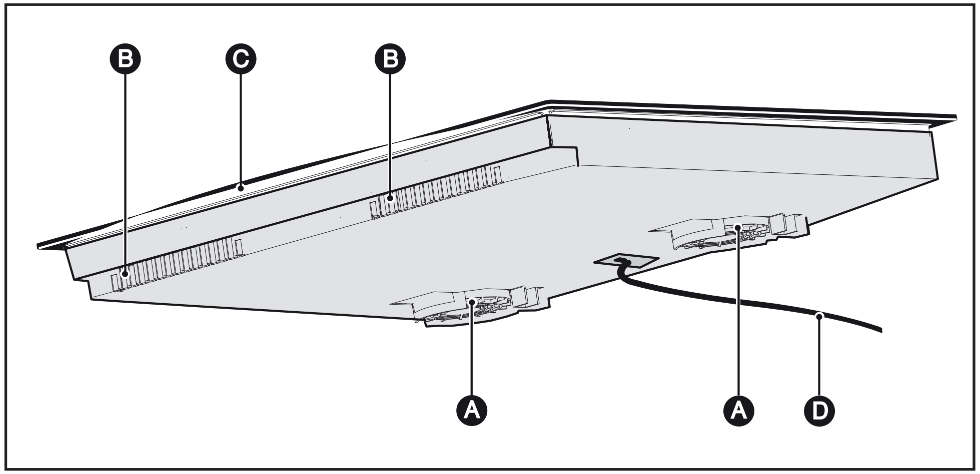
Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

• ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

SOORTEN VLEKKEN	GEBRUIK	REINIGINGSMETHODE
Lichte vlekken.	Huishoudsponzen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Aankorsting van overgekookte suiker, gesmolten plastic.	Huishoudsponzen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Schoonmaakazijn.	Warme schoonmaakazijn op de vlekken aanbrengen, in laten werken en afvegen met een zachte doek.
Glanzend metalen kleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor vitrokeramisch glas.	Een speciaal product voor vitrokeramisch glas aanbrengen op de glasplaat, bij voorkeur met silicone (beschermend effect).

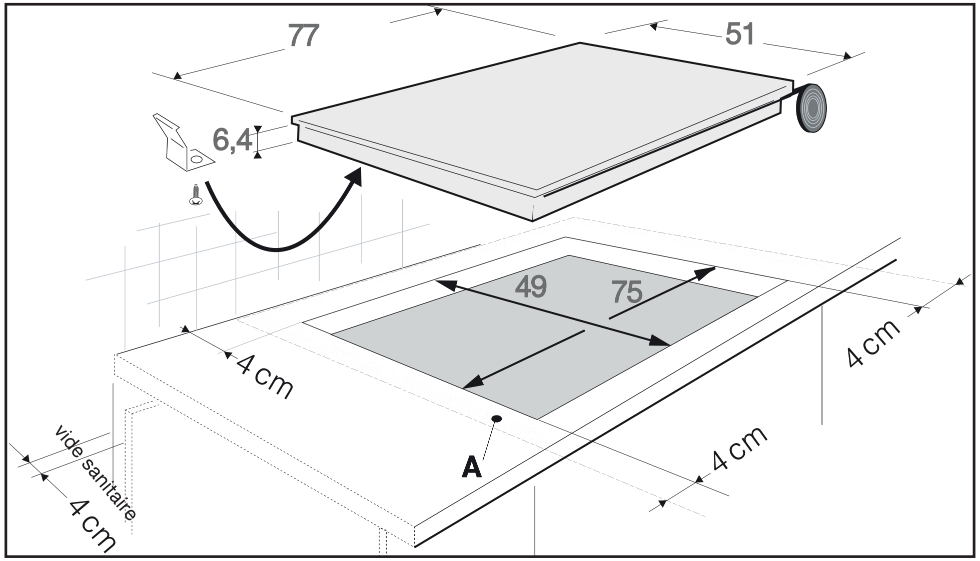


• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



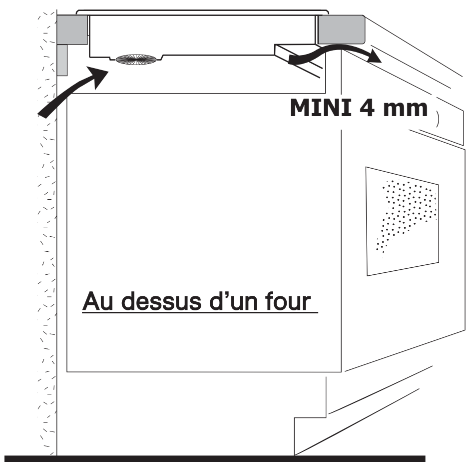
- **A** Entrée d'air
- **B** Sortie d'air
- **C** Verre vitrocéramique
- **D** Cordon d'alimentation

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

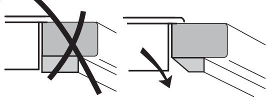
La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).
Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées.
Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.



• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.
Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.
Fixez les clips sur la table *(Suivant modèle)*.

Selon les modeles 30, 38, 80 et 90 cm s'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air. Au besoin, pratiquez un biseau.



Conseil

Si votre table de cuisson est située au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.
Votre table est en effet équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.
Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble
(8cm x 5cm),et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV (Réf. 75X1652)..
Vous pouvez également installer votre table de cuisson sur un lave -vaisselle. Dans ce cas, votre plan de travail doit au minimum mesurer 900mm de hauteur pour un bonne aération de votre table de cuisson et vous pouvez également installer le kit d'isolation lave -vaisselle disponible en SAV (Réf. 77X7781).

2 / GEBRUIK VAN UW APPARAAT

• *BEVEILIGING*

• Restwarmte

Na intensief gebruik van een kookzone kan deze nog enige minuten warm blijven.
Zolang de zone warm is, staat er een "**H**" op de display.
Raak de betreffende kookzones dan niet aan.

• Temperatuurbegrenzer

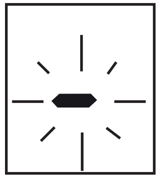
Elke kookzone is voorzien van een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

• Veiligheid "kleine voorwerpen"

Een klein voorwerp (zoals een vork, een lepel of een ring ...) op de kookplaat wordt door de kookplaat niet als kookpan gedetecteerd.
De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Het wordt aangeraden om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te laten liggen, deze kunnen warm worden.

• Bescherming bij overkoken



In de volgende 3 gevallen gaat de kookplaat uit (en verschijnt het symbool hiernaast):

- Bij overkoken over de bedieningstoetsen heen.
- Bij een natte doek op de toetsen.
- Bij een metalen voorwerp op de bedieningstoetsen.

Nadat u de kookplaat en de toetsen schoon heeft gemaakt of het voorwerp weg heeft gehaald, kunt u verder gaan met koken.

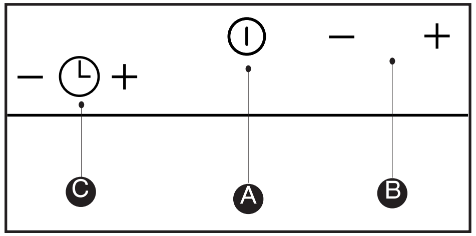
• Auto-Stop systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiligingsfunctie, het **"Auto-Stop systeem"**. Als u vergeet een kookplaat uit te zetten na gebruik, zal het **"Auto-Stop systeem"** de vergeten kookzone na een in de fabriek ingestelde tijd uitschakelen (zie tabel hieronder).

Kookvermogen	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na
tussen **1 .... 4**	**8** uur
tussen **5 .... 7**	**2** uur
voor **8 .... 9**	**1** uur

Bij deze beveiliging wordt de uitschakeling van de kookzone aangegeven door een "**A**" in de display. Dit verdwijnt weer als u op een toets van de display drukt, ongeacht welke toets dat is.

• BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSTOETSEN



- **A** Aan/uit toets.
- **B** Toetsen voor het instellen van het kookvermogen - +.
- **C** Toetsen voor het instellen van de timer.

• AANZETTEN

Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone. Een knipperende **0** betekent dat de kookzone is ingeschakeld. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen.
Indien u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

• INSTELLEN VAN HET KOOKVERMOGEN

Druk op de toetsen voor instelling van het kookvermogen + of -.

Advies

Gebruik bij voorkeur kookzones aan verschillende zijden van de kookplaat.
Bij gebruik op maximaal kookvermogen van één enkele zijde zal het kookvermogen aan de andere zijde beperkt worden, hetgeen zichtbaar wordt gemaakt op de displays.

• INSTELLEN VAN DE TIMER

De timer werkt alleen indien de betreffende kookzone is ingeschakeld.
Druk op de - of + toetsen van de timer om deze in te schakelen.
Druk op - of + om de instelling van de timer te wijzigen.
Om de timer handmatig te stoppen drukt u tot de 0 verschijnt.
Na het koken verschijnt een **0** en hoort u een **pieptoon**; om de pieptoon te stoppen drukt u op een van de bedieningstoetsen van de betreffende kookzone, welke maakt niet uit. De nul zal dan ook verdwijnen.
Als u niet op een toets drukt zal de pieptoon na 1 minuut vanzelf stoppen en zal de 0 verdwijnen.

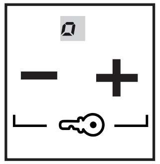
• GEBRUIK "KINDERBEVEILIGING"

Uw kookplaat beschikt over een kinderbeveiliging die de bedieningstoetsen vergrendelt na het gebruik van de kookplaat (bijvoorbeeld voor het reinigen van de kookplaat) of tijdens het koken (om de instellingen te bewaren).
Uit veiligheidoverwegingen blijft de "stop" toets altijd actief. U kunt daarmee een verwarmingszone uitzetten, zelf tijdens vergrendeling.

• Hoe kunt u vergrendelen?

Boven een hangslotje vindt u de toetsen voor vergrendeling **(- +)**.

Druk gelijktijdig op deze vergrendelingtoetsen **(- +)** totdat op de display verschijnt.
Na enkele seconden verdwijnt de displayvermelding.



Zodra u op een toets drukt, ongeacht welke toets dat is, verschijnt de displayvermelding weer.

• Hoe kunt u ontgrendelen?

Druk gelijktijdig op de vergrendelingstoetsen - + totdat het vergrendelingsteken van de display verdwijnt.

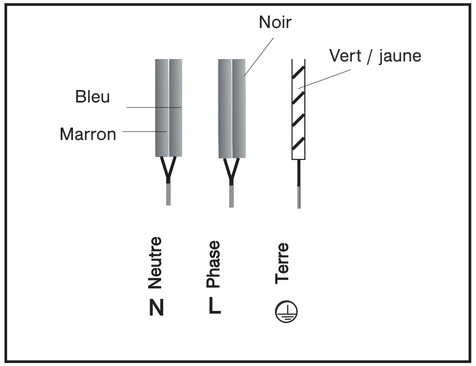
Belangrijk

Vergeet niet uw kookplaat te ontgrendelen als u hem weer wilt gaan gebruiken (zie hoofdstuk "gebruik kinderbeveiliging").

• BRANCHEMENT

• Branchement 220-240 V monophasé

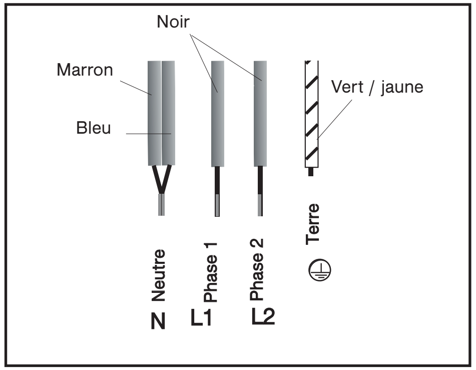
Fusible **32** ampères.



• Branchement 400 V 2N triphasé

Fusible **16** ampères.

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



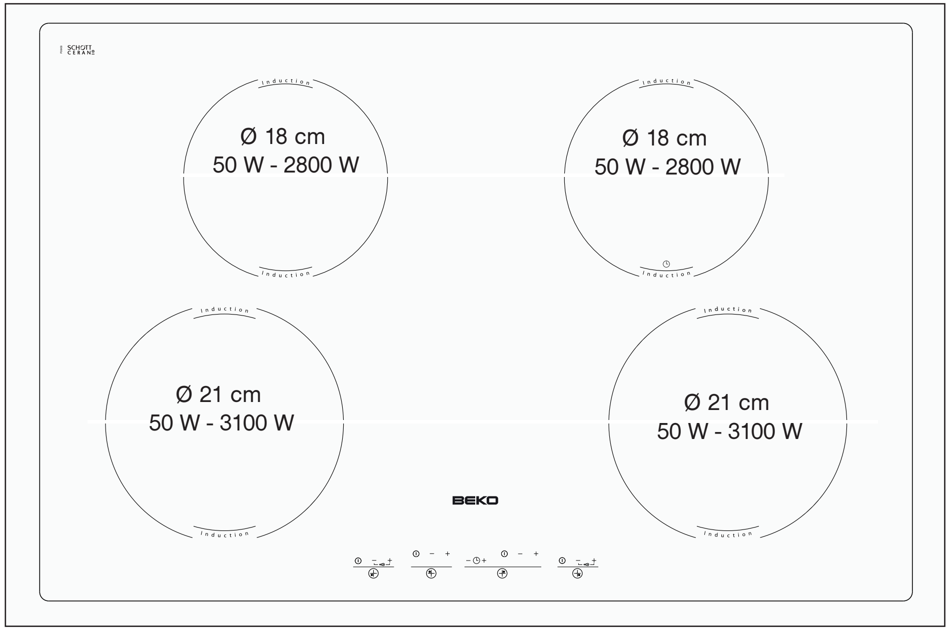
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.
Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

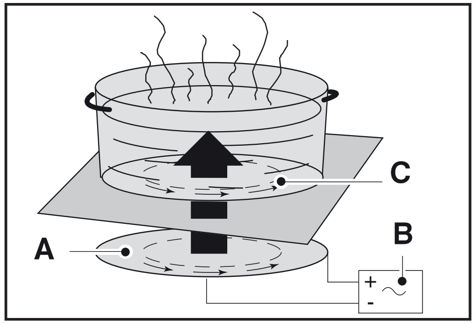
• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



HII84400T

• KOOKPANNEN VOOR INDUCTIEKOKEN

• Het principe van inductiekoken



Ⓐ Inductieschijf

Ⓑ Elektronische schakeling

Ⓒ Inductiestromen

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch verschijnsel.
Zodra u uw pan op een kookzone zet en het apparaat aanzet, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan "inductie" stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt doorgegeven aan de levensmiddelen in de pan die u zo, afhankelijk van uw instelling, zachtjes kunt laten pruttelen of snel kunt dichtschroeien.

• Kookpannen

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken.
Alleen glazen en aarden kookpannen, aluminium pannen zonder speciale bodem, koperen pannen en bepaalde kookpannen van niet-magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken.
Wij adviseren u kookpannen te kiezen met een dikke platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

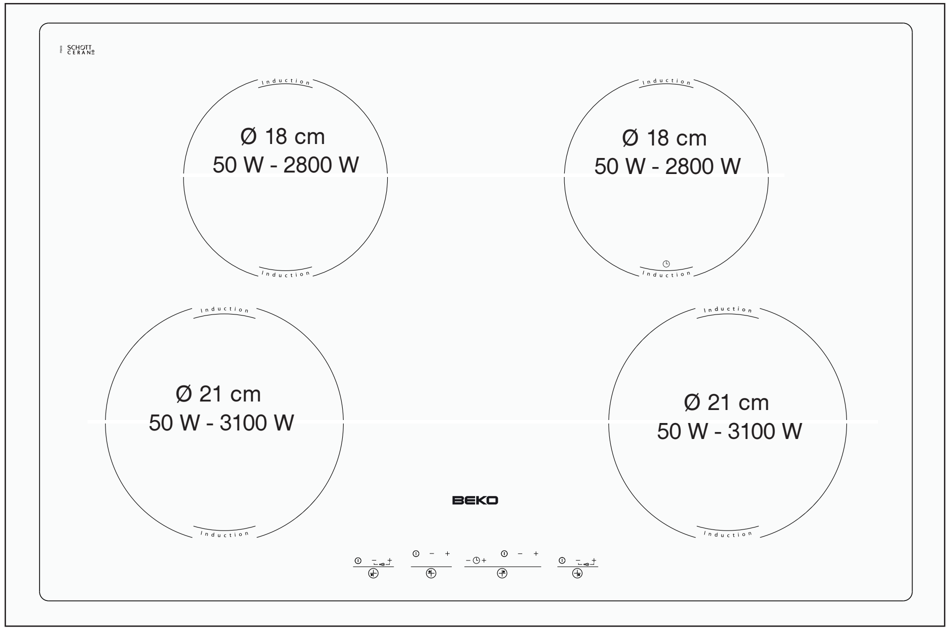
• WELKE KOOKZONE GEBRUIKEN BIJ WELKE PAN?

Kookzone	Te gebruiken pan
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm

Advies

Om te controleren of uw pan geschikt is:
Zet de pan op een kookzone in stand 4.
Als de display niet knippert, is uw pan geschikt.
Als de display knippert, is uw pan niet bruikbaar voor inductiekoken.
U kunt ook een magneet gebruiken.
Als de magneet aan de bodem van de pan "kleeft", is de pan geschikt voor inductiekoken.

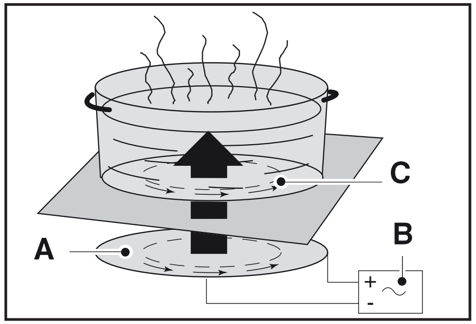
• BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJDE



HII84400T

• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



- **A** Inducteur
- **B** Circuit électronique
- **C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnement pas avec la cuisson induction.
Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

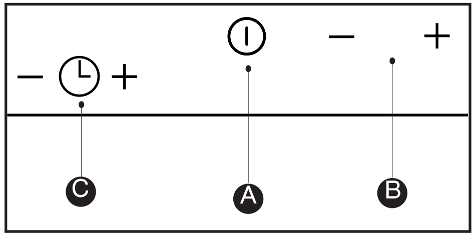
• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RECIPIENT ?

Zone de cuisson	Récipient à utiliser
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm

Conseil

Pour vérifier si votre récipient convient :
Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.
Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.
Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.
S'il "accroche" le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• DESCRIPTION DES COMMANDES



- Ⓐ Touche de marche/arrêt.
- Ⓑ Touches de puissance - +.
- Ⓒ Touches de minuterie.

• MISE EN MARCHE

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un **0** clignotant signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur les touches de puissance + ou -.

Conseil

Privilégiez l'utilisation de zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraine une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

• RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie fonctionne quand la zone de cuisson concernée est en marche.
Pour la mettre en marche appuyez sur les touches de minuterie - ou +.
Pour modifier la minuterie, appuyez sur - ou +.
Pour arrêter la minuterie manuellement appuyez jusqu'à l'affichage 0.
En fin de cuisson, l'affichage indique **0** et un **bip** vous prévient ; pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée.
A défaut, ils s'arrêteront au bout de 1 minute environ.

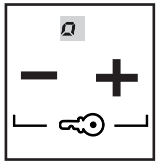
• UTILISATION "SÉCURITE ENFANTS"

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille ses commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).
Pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?

Repérez les touches spécifiques pour le verrouillage **(- +)** placées au dessus d'un cadenas

Appuyez simultanément sur ces touches **(- +)** jusqu'à l'affichage de l'information.



L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches réactive cet affichage.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez simultanément sur les touches - + de verrouillage jusqu'a l'extinction de l'affichage de verrouillage.

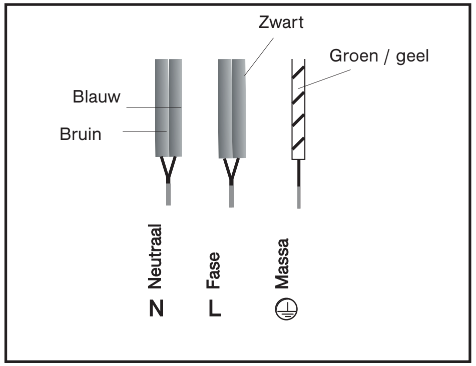
Important

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").

• AANSLUITING

• Aansluiting 220-240 V eenfasig

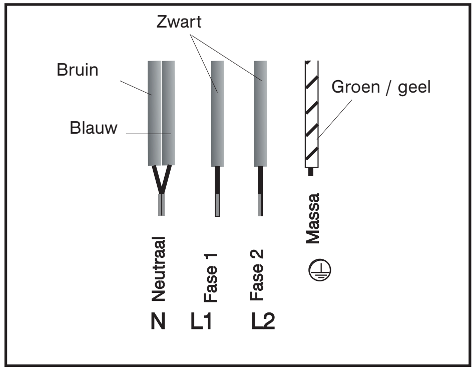
Zekering **32** ampère.



• Aansluiting 400 V 2N driefasig

Zekering 16 ampère.

Scheid vóór de aansluiting de 2 fasedraden L1 en L2.

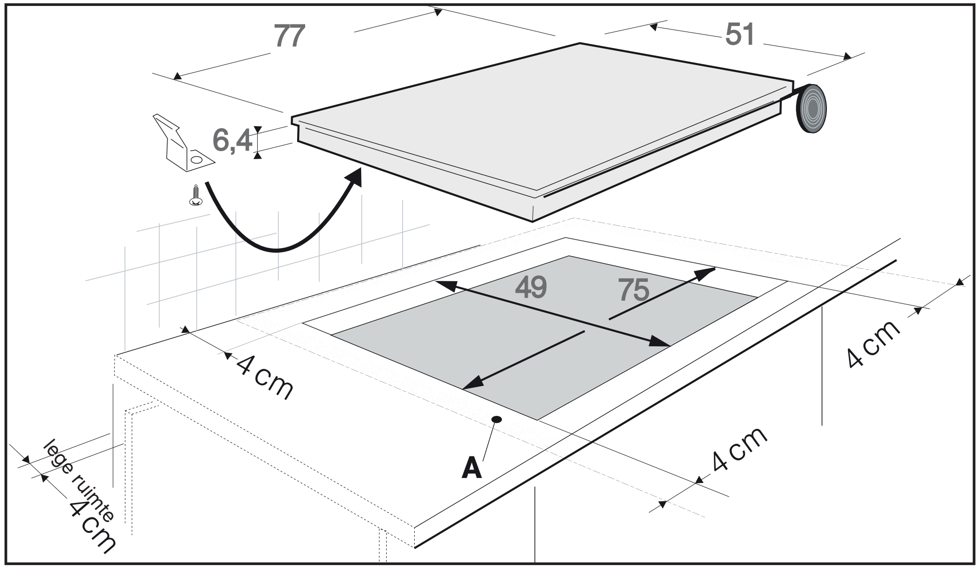


Bij een driefasige aansluiting 400 V 2N dient u bij storing te controleren of de nulleider van uw kookplaat goed is aangesloten.

Deze kookplaten dienen te worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact en in overeenstemming met de norm CEI 60093 of via een omnipolaire schakelaar en volgens de geldende installatievoorschriften.
Uw apparaat moet zo geplaatst worden dat de contrastekker gemakkelijk bereikbaar blijft.
Wanneer de kookplaat onder spanning wordt gebracht en na langdurige stroomonderbreking zal een codering oplichten op het bedieningspaneel. Deze verdwijnt automatisch na ongeveer 30 seconden of als u op een van de knoppen van het paneel drukt. Dit signaal is normaal en in voorkomende gevallen bestemd voor de after sales service. De gebruiker van de kookplaat hoeft er in geen enkel geval rekening mee te houden.

Let op

Indien de kabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de after sales service of een persoon van vergelijkbare kwalificatie. Dit om gevaar te voorkomen.



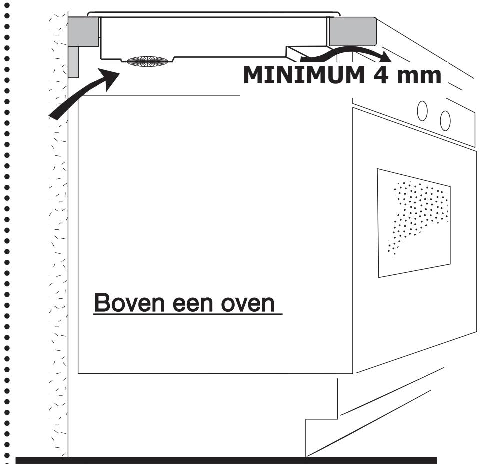
• KEUZE VAN DE PLAATS

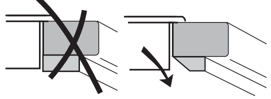
De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A).
Uw apparaat kan zonder probleem worden ingebouwd, controleer echter wel of de luchttoevoer en –afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk “beschrijving van uw apparaat”).
Boven een inbouwoven of ander inbouwapparaat wordt het inbouwen zoals hiernaast aangegeven afgeraden.

• INBOUWEN

Houd u aan de tekening hierboven.
Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad.
Bevestig de clips op de tafel*(volgens het model).*

Verzeker u ervan dat op de modellen van 30, 38, 80 en 90 cm het meubel de luchtstroom niet blokkeert. Indien nodig afschuinen





Advies

Als uw kookplaat zich boven ene oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven verhinderen in pyrolyse modus.
Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingsysteem tegen oververhitting.
Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Er verschijnen dan kleine streepjes op de display. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8cm x 5cm), en/of u kunt ook de isolatieset voor de oven installeren die te verkrijgen is bij de klantenservice.

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT

• Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d’utiliser peut rester chaude quelques minutes.
Un “**H**” s’affiche durant cette période.
Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Limiteur de température

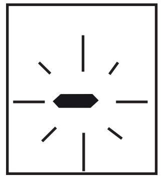
Chaque zone de cuisson est équipée d’un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d’oubli d’un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l’ustensile ou de la table.

• Sécurité “petits objets”

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.
L’affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

Il est recommandé de ne pas déposer d’objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

• Protection en cas de débordement



L’arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l’objet et relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d’éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d’une fonction de sécurité **“Auto-Stop system”** qui coupera automatiquement la zone de cuisson oubliée après un temps prédéfini en usine (voir tableau ci-dessous).

Puissance utilisée	La zone de cuisson s’éteint automatiquement au bout de
entre **1....4**	**8** heures
entre **5....7**	**2** heures
pour **8....9**	**1** heure

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l’affichage **“A”** dans la zone de commande. Il vous suffit d’appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l’arrêter.

4

• *PRÉSERVER VOTRE APPAREIL*

Evitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés :Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.
Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

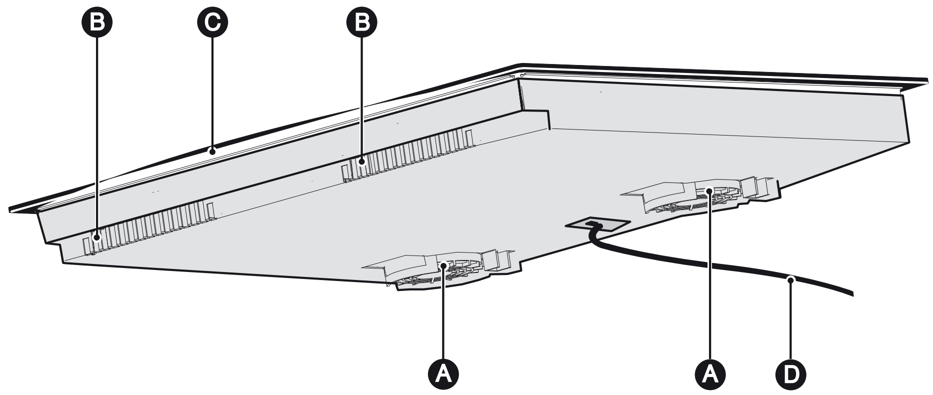
• *ENTRETENIR VOTRE APPAREIL*

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème — éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate — poudre — éponge abrasive

• *BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT*



- A Luchttoevoer
- B Luchtafvoer
- C Glaskeramische plaat
- D Vast aansluitsnoer

• VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Deze kookplaat is door ons ontworpen voor gebruik door particulieren in woningen.
Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.
Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat.
Kinderen dienen verhinderd te worden met het apparaat te spelen.

• Restwarmte

Een kookzone kan gedurende enkele minuten na gebruik warm blijven.
Zolang de zone warm is, staat er een "**H**" op de display.
Raak de betreffende kookzones dan niet aan.

• Kinderbeveiliging

Uw kookplaat beschikt over een kinderbeveiliging die het gebruik van de kookplaat vergrendelt na afloop of tijdens het koken (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).
Vergeet niet de kookplaat te ontgrendelen voor een volgend gebruik.

• Voor de gebruikers van pacemakers en actieve implantaten.

De werking van de kookplaat is conform de geldende normen betreffende elektromagnetische storingen en voldoet aldus volledig aan de wettelijke eisen (richtlijnen 89/336/CEE).
Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering.
Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet.
Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.

Elektrisch gevaar

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat is aangesloten in de nabijheid van de kookplaat, niet in contact komt met de kookzones.

Als er een barstje verschijnt in de oppervlakte van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om het risico van een elektrische schok uit te sluiten.
Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.
Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

• RESPECT VOOR HET MILIEU

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recyclage van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden, overeenkomst de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake het elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

• A la mise en service

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un – ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits – ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.

Attention

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• TABLEAU DE CUISSON

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons							●		
	Potages epais								●	
POISSONS	Court-bouillon				●					
	Surgelés					●				
SAUCE	Epaisse à base de farine						●			
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)							●		
	Sauces préparées							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	Endives, épinards					●				
	Légumes secs					●				
	Pommes de terre à l'eau					●				
	Pommes de terre rissolées					●				
	Pommes de terre sautées					●				
	Décongélation de légumes							●		
VIANDE	Viandes peu épaisses			●						
	Steaks poelés				●					
	Grillade (gril fonte)			●						
FRITURE	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)					●				
	Compotes					●				
	Crêpes				●					
	Crème anglaise					●				
	Chocolat fondu									●
	Confitures					●				
	Lait					●				
	Œufs sur le plat					●				
	Pâtes				●					
	Petits pots de bébé (bain marie)							●		
	Ragoûts			●						
	Riz créole				●					
	Riz au lait							●		

CZ5701390 /00 04/12

INHOUD

Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.

⚠ ***Belangrijk***
Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.

• COOKING CHART

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	Broths							●		
	Thick soups								●	
FISH	Court bouillon				●					
	Frozen foods					●				
SAUCE	Thick, flour-based						●			
	Butter-based with eggs (bearnaise, hollandaise)							●		
	Prepared sauces							●		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VEGETABLES	Endives, spinach					●				
	Dried beans					●				
	Boiled potatoes					●				
	Golden brown potatoes					●				
	Sauteed potatoes					●				
	Defrosting vegetables							●		
MEAT	Meat, not too thick			●						
	Steaks, in skillet				●					
	Grilled meats (cast iron grill)			●						
FRYING	Frozen french fries	●								
	Fresh french fries	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLA-NEOUS	Pressure cooker (once it starts whistling)					●				
	Compotes					●				
	Crêpes				●					
	Crème anglaise					●				
	Melted chocolate									●
	Jams					●				
	Milk					●				
	Eggs, fried					●				
	Pasta				●					
	Jars of baby food (double boiler)							●		
	Meat stew			●						
	Spanish rice				●					
	Rice pudding							●		

CZ5701390 /00 04/12

INHALTSVERZEICHNIS

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

⚠ ***Wichtig***
Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

• ANWEISUNGEN ZUR SICHERHEIT

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Kochen von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind. Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

• Resthitze

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.
Während dieser Zeit wird ein „H" angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Die Kindersicherung

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochens sperrt (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung").
Nicht vergessen, sie vor der erneuten Benutzung freizugeben.

• Für Benutzer mit Pacemaker und aktiven Implantaten

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit perfekt den gesetzlichen Forderungen (Richtlinien 89/336/EWG).
Der Pacemaker muß in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.
In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.
Bezüglich der Konformität des Pacemakers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich bei seinem Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.

Elektrische Gefahr

Sichergehen, daß kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riß auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Hierzu die Sicherungen entfernen oder die Stromversorgung abschalten.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• UMWELTSCHUTZ

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• During initial use

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO:
An indicator light appears.	Working normally.	Nothing.
Your installation blows a fuse.	The electrical hook-up of your hob is incorrect.	Verify the connections. See the "Hook-Up" section.
Only one side works.		
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Operate each cooking zone for 30 minutes with a saucepan full of water.

• When powering on

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO:
The hob is not working and the indicator lights on the control panel are not on.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the hook-up is incorrect.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The table is not working and another message is displayed.	The electronic board is functioning poorly.	Call the After-Sales Service Department.

• During operation

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO:
The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a – or "F7" is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small – or "F7" is displayed.	The electronic boards heated up.	See "Built-In" section.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.	The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm for the 16-cm cooking zone).	See section on cookware for induction.
The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.

Warning

In the event that there is a break, crack or opening–even minor–in the vitroceramic glass, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock.
Contact the After-Sales Service Department.

• PROTECTING YOUR APPLIANCE

Avoid hard shocks from cookware:
The vitroceramic glass worktop is very sturdy; however, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.

Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Avoid placing cookware on the frame or cover (depending on the model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

These defects that do not result in appliance malfunction or do not make it unsuitable for use are not covered by the warranty.

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

Do not heat unopened canned goods; they may burst.
Of course, this precaution applies to all types of cooking.

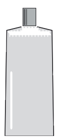
Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.
The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

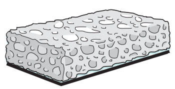
Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).

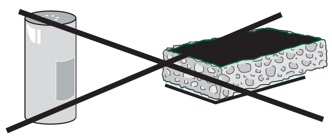
Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

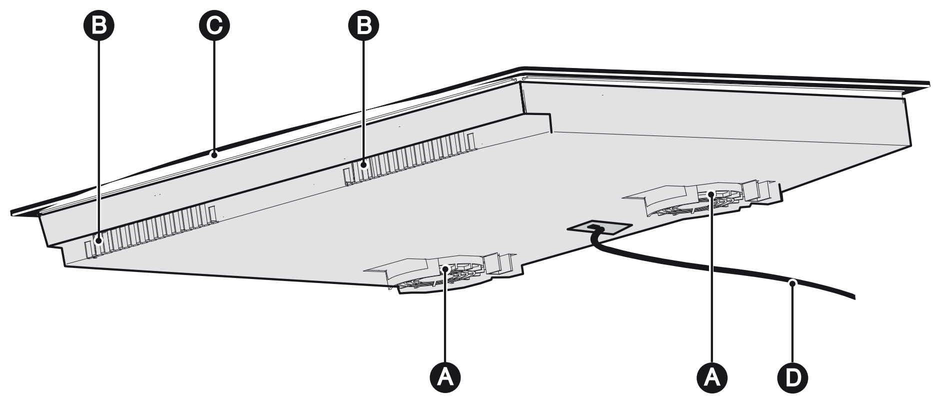
TYPE OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO
Light.	Disinfectant sponges.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on soil. Overflow of sugary preparations, melted plastic.	Disinfectant sponges. Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White spirit vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metallic streaks. Weekly maintenance.	Cleaning agent for vitroceramic glass.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.


Cream


Special disinfectant sponge for delicate dishes

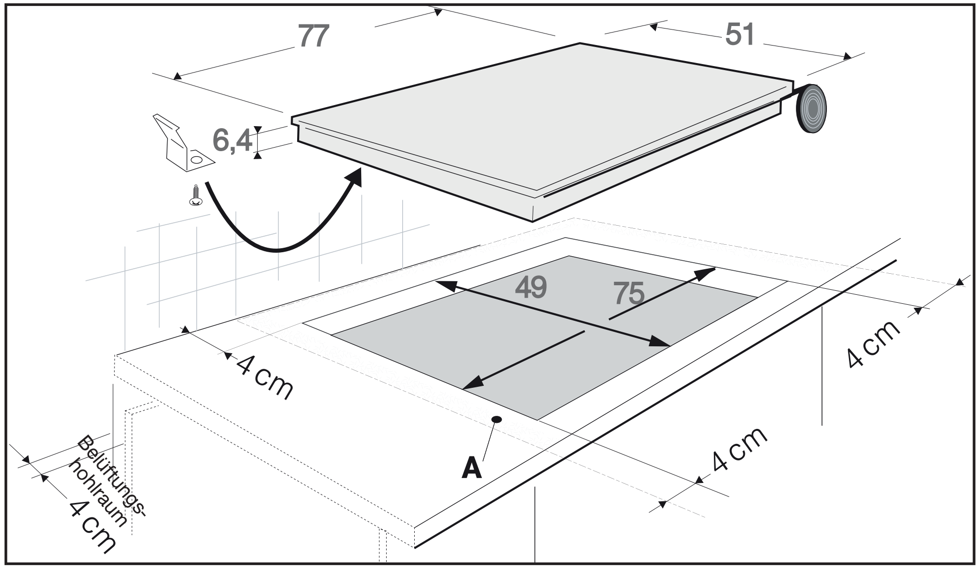

Powder   Scouring sponge

• BESCHREIBUNG DES GERÄTS



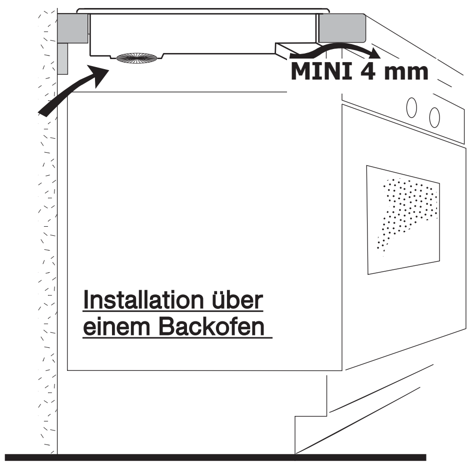
- **A** Lufteintritt
- **B** Luftaustritt
- **C** Glaskeramisches Glas
- **D** Stromkabel

1 / EINBAU DES GERÄTS



• WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES

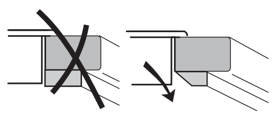
Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).
Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (s. Kapitel "Gerätebeschreibung").
Über einem Backofen oder Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.



• EINBAU

Die oben abgebildete Skizze beachten.
Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.
Die Clips am Kochfeld befestigen *(modellabhängig)*.

Bei 30, 38, 80 und 90 cm-Modellen sicherstellen, dass die Querstrebe des Möbels die Luftzufuhr nicht behindert. Falls erforderlich, abschrägen.



Empfehlung
Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.
Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist.

2 / USING YOUR APPLIANCE

• *SAFETY DURING OPERATION*

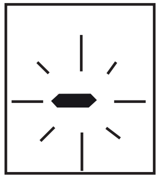
• *Residual heat*
After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.
An **"H"** is displayed during this period.
Avoid touching the hot areas during this time.

• *Temperature limiter*
Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

• *"Small Items" safety*
A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.
The display flashes and no heat is produced.

Warning
It is recommended that you avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may become hot.

• *Protection against overflows*



The hob may shut down (with the adjacent symbol in the display) automatically in any of these three situations:

- Overflow that spills onto the touch controls.
- Damp towel placed over the touch controls.
- Metallic object placed on the touch controls.

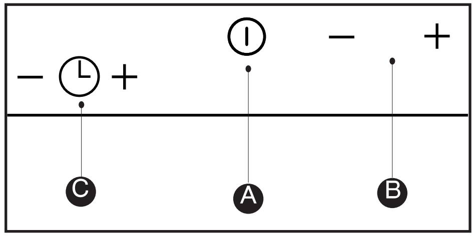
Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

• *Auto-Stop system*
If you forget to turn off a cooking zone, your hob is equipped with an **"Auto-Stop system"** safety measure that will automatically shut off the forgotten cooking zone after an amount of time pre-set at the factory (see the table below).

Power level used	The cooking zone automatically shuts off after
between **1** and **4**	**8** hours
between **5** and **7**	**2** hours
for **8** and **9**	**1** hour

In the event that this safety measure is triggered, the powering off of the cooking zone is indicated by an **"A"** displayed in the control panel. Simply pressing on any of the touch controls will cancel this display.

• DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



(A) Start/stop touch control.

(B) Power - + touch controls.

(C) Timer touch controls.

• POWERING ON

Press the start/stop touch control for the zone you want to use. A flashing **"0"** indicates that the zone is on. You can then choose the desired power level.
If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off.

• ADJUSTING THE POWER

Press the + or - power touch controls.

Tip
For simultaneous use, favour the use of cooking zones located on opposite sides of the hob.
On the same side, the use of a cooking zone at maximum power results in an automatic limitation of the other cooking zone on that side, which is indicated in the power level display.

• SETTING THE TIMER

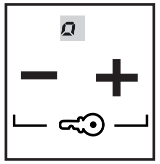
The timer functions when the cooking zone in question is in use.
To turn on the timer, press the - or + timer touch controls.
To adjust the timer setting, press the - or + touch controls.
To manually stop the timer, press until "0" is displayed.
When cooking is complete, **"0"** is displayed and a **beep** notifies you; to cancel these indications, press any touch control for the cooking zone in question.
Otherwise, these indications will automatically stop after approximately one minute.

• USING THE "CHILD SAFETY DEVICE"

Your cooking hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use (e.g. so the hob can be cleaned) or during cooking (e.g. to guard your settings).
For safety reasons, the "off" touch control is always active and allows you to shut off a heating zone, even if it is locked.

•How do you lock the control panel?

Identify the touch controls used for locking **(- +)** located above a padlock icon.



Press both of these touch controls simultaneously **(- +)** until the symbol is displayed.
The display disappears after a few seconds.

Any attempt to adjust the touch control reactivates this display.

•How do you unlock the control panel?

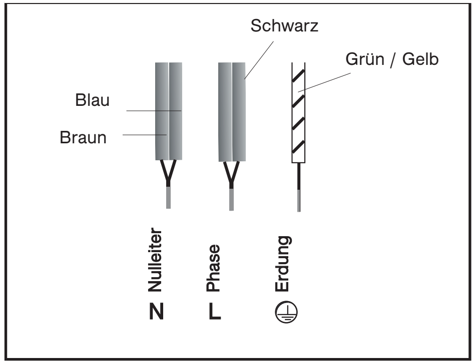
Simultaneously press the - and + touch controls for locking until the locking icon disappears from the display.

Warning
Remember to unlock your hob before using it again (See the "Using the Child Safety Device" section).

• ANSCHLUSS

•Anschluß 220-240 V einphasig

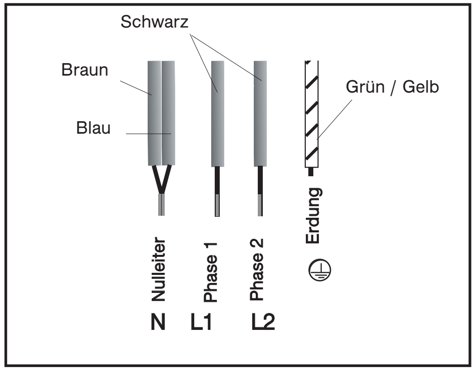
Schmelzsicherung **32** Ampere.



•Anschluß 400 V 2N dreiphasig

Schmelzsicherung 16 Ampere.

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluß trennen.

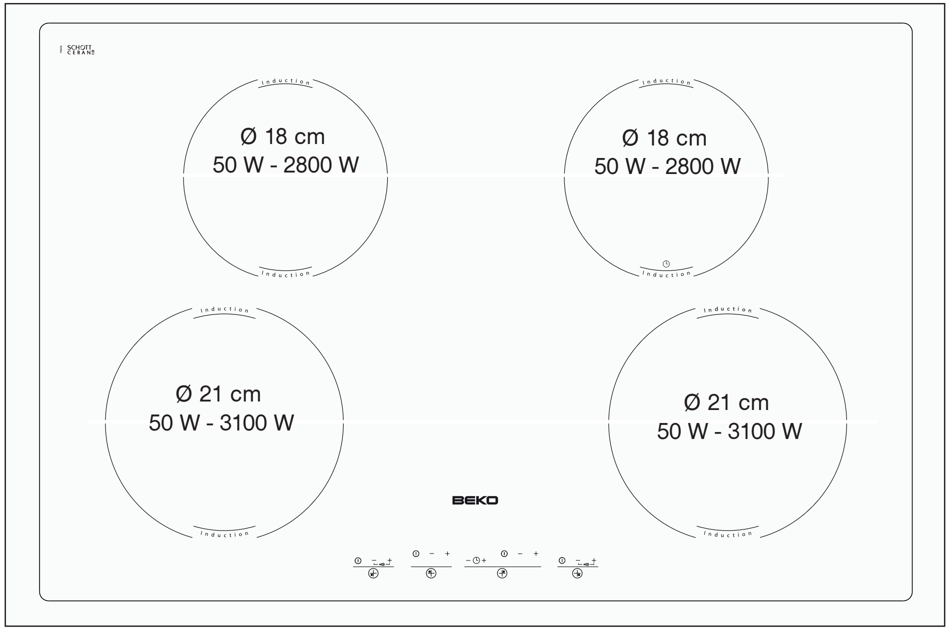


Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluß prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.

Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung an das Netz angeschlossen werden oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln.
Das Gerät muß so plaziert werden, daß der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt.Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Er verschwindet automatisch nach ca. 30 Sekunden oder beim ersten Drücken irgendeiner Taste der Tastatur. Diese Anzeige ist normal und dient ggfs. dem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes darf sie auf keinen Fall berücksichtigen.

Achtung
Um jegliche Gefahr auszuschalten, muß ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

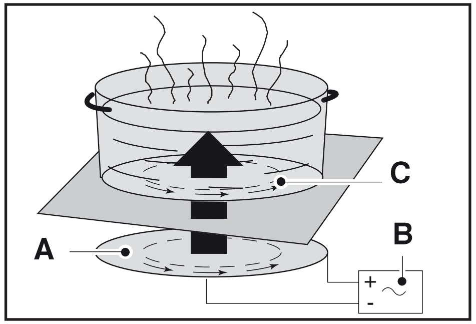
• *BESCHREIBUNG DER OBERSEITE*



HII84400T

• *COOKWARE FOR INDUCTION*

• *The induction principle*



- **A** Inductor
- **B** Electronic board
- **C** Induced electric current

The principle of induction is based on a magnetic phenomenon.
When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic boards in your cooking hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware and instantly raise its temperature. This heat is then transferred to the food, which is simmered or seared depending on your settings.

• *Cookware*

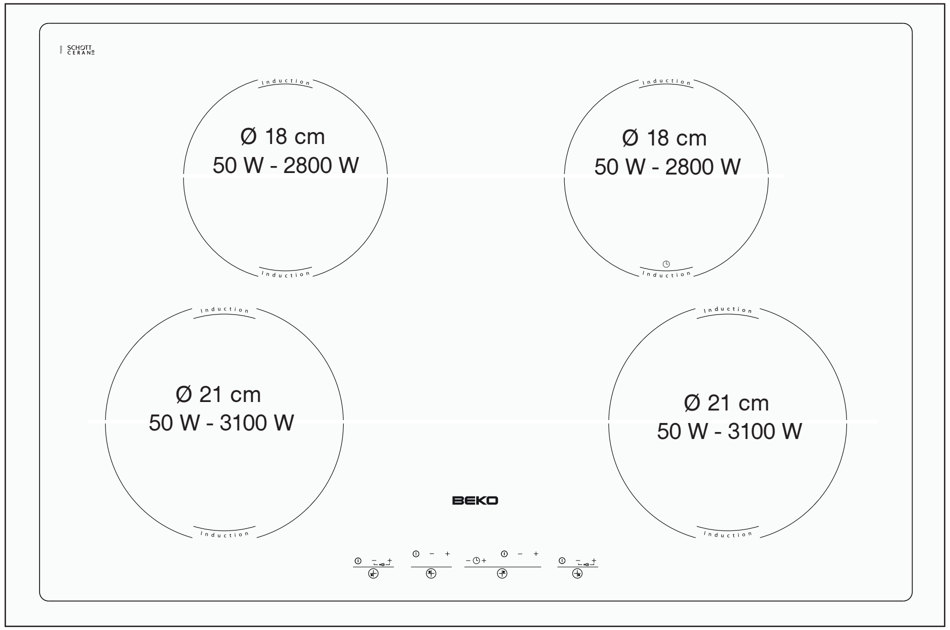
Most cookware is compatible with induction.
Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.
We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.

• *WHICH COOKING ZONE SHOULD YOU USE BASED ON YOUR COOKWARE?*

Cooking zone	Cookware to use
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm

Tip
To check the suitability of your cookware:
Place the vessel on a cooking zone at power level 4.
If the display remains on, your cookware is compatible.
If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.
You can also use a magnet to test the cookware.
If a magnet "sticks" to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.

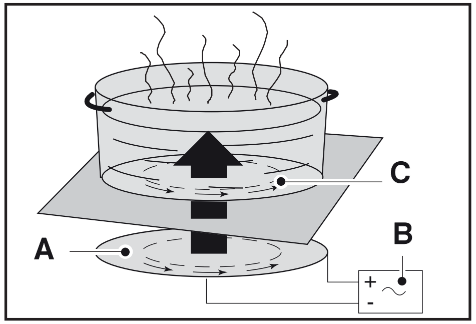
• DESCRIPTION OF THE TOP



HII84400T

• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

• Das Prinzip der Induktion



- (A) Induktor
- (B) Elektronischer Schaltkreis
- (C) Induktionsstrom

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Erscheinungsbild.
Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und dieses dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme" im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen übertragen, die je nach den vorherigen Einstellungen schmoren oder angebraten werden.

• Die Kochgeschirre

Die meisten Kochgeschirre sind für die Induktion geeignet.
Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht.
Es wird empfohlen, Kochgeschirre mit dickem und glattem Boden zu wählen. Die Hitze wird besser verteilt, und der Kochvorgang ist homogener.

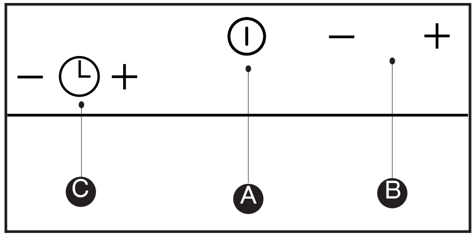
• WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

Kochzone	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm

Ratschlag

Zur Verifizierung, ob das Kochgeschirr geeignet ist:
Es auf eine Kochzone mit Heizleistung 4 stellen.
Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr verträglich.
Wenn sie blinkt, kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.
Man kann auch einen Magneten benutzen.
Wenn er am Behälterboden „festhängt", ist er mit der Induktion verträglich.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENORGANE



- **A** An-/Aus-Taste
- **B** Leistungstasten - +.
- **C** Tasten der Schaltuhr

• INBETRIEBNAHME

Die An-/Aus-Taste der Zone drücken, die benutzt werden soll. Ein blinkendes **0** bedeutet, daß die Zone eingeschaltet ist. Dann kann die gewünschte Leistung gewählt werden.
Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet die Kochzone automatisch wieder ab.

• LEISTUNGSREGELUNG

Die Leistungstasten + oder - drücken.

Ratschlag
Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.
Bei Kochzonen an einer Seite führt die Benutzung bei maximaler Leistung einer Zone zur Selbstbeschränkung der anderen, was mit den Leistungsanzeigern sichtbar gemacht wird.

• EINSTELLUNG DER SCHALTUHR

Die Schaltuhr funktioniert, wenn die betroffene Kochzone in Betrieb ist.
Für die Einschaltung die Tasten der Schaltuhr - oder + drücken.
Zur Änderung der Schaltuhr - oder + drücken.
Für die manuelle Abschaltung der Schaltuhr bis zur Anzeige 0 drücken.
Am Ende des Kochvorgangs wird **0** angezeigt, und ein **Piepton** macht darauf aufmerksam. Für die Abschaltung dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der betroffenen Kochzone drücken.
Andernfalls schalten sie nach ca. 1 Minute ab.

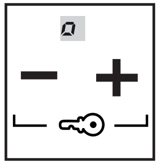
• DIE „KINDERSICHERUNG"

Das Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, die seine Bedientasten im abgeschalteten Zustand sperrt (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben).
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus"-Taste immer aktiv und läßt die Abschaltung einer sogar gesperrten Heizzone zu.

• Sperrung

Die spezifischen Tasten für die Sperrung **(- +)** herausfinden, die sich oberhalb eines Vorhängeschlosses befinden.

Diese Tasten **(- +)** gleichzeitig drücken, bis die Information angezeigt wird.



Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige.

Diese Anzeige wird bei jeglicher Betätigung der Tasten reaktiviert.

• Freigabe

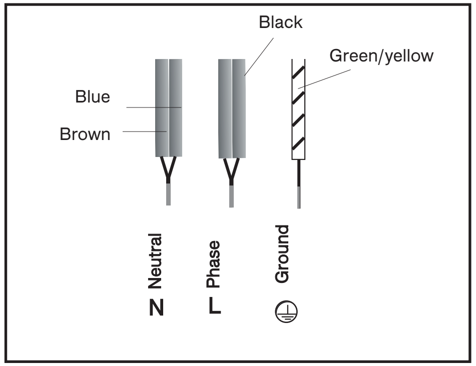
Die Tasten - + der Sperrung gleichzeitig drükken, bis die Sperranzeige verlöscht.

Wichtig
Vor der erneuten Benutzung daran denken, das Kochfeld freizugeben (siehe im Kapitel: „Die Kindersicherung").

• HOOK-UP

• 220-240 V monophase hook-up

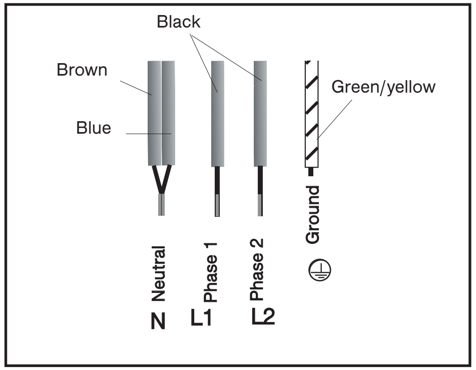
32-amp fuse.



• 400 V 2N triphase hook-up

16-amp fuse.

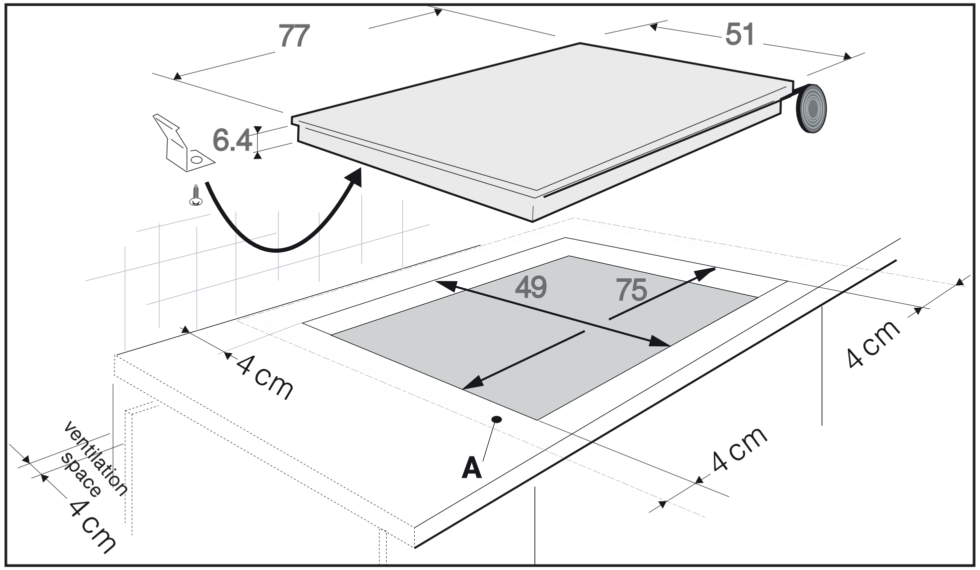
Separate the two phase wires (L1 and L2) before hooking up.



For a 400 V 2N triphase hook-up, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

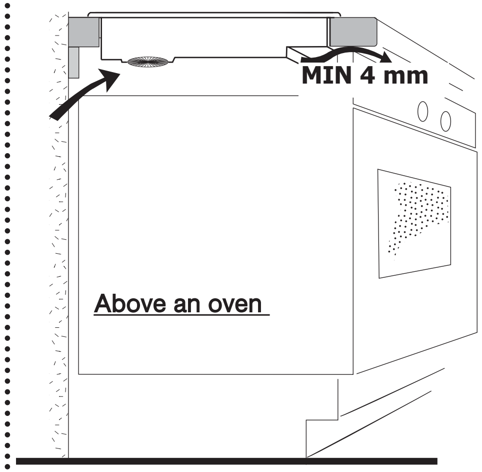
These hobs must be connected to the power grid via an electrical outlet that complies with EIC publication 60083 or an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect.
Your appliance should be positioned so that the plug-in unit is accessible.
When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. It automatically disappears after approximately 30 seconds, or as soon as any touch control on the control panel is pressed. This display is normal and, if needed, serves as an indication to the after-sales service staff. In all cases, the user of the hob should disregard it.

Warning
If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a person with similar qualifications to avoid danger.



• CHOOSING THE POSITION

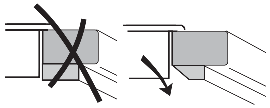
The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (zone A).
Your appliance may be built in without any restriction. Check, however, that the air intake and outlet are free of obstruction (see "description of your appliance" chapter).
The building-in method opposite is recommended for use above an oven or a built-in appliance.



• BUILDING-IN

Follow the diagram above.
Glue the foam seal underneath your appliance, following the perimeter of the hole in the worktop, upon which your appliance will rest. This will ensure a good seal against the worktop.
Attach the clips to the hob *(depending on the model)*.

On 30, 38, 80 and 90 cm models, ensure that the upper rail across the front of the cabinet does not impede the air flow. If necessary, cut a chamfer.



Tip
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis program.
Your hob is equipped with an anti-overheating safety system.
This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appears on the control panel. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet, (8 x 5 cm), and/or installing an oven insulation kit available from the after-sales department.

• BETRIEBSSICHERHEITEN

• Resthitze

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.
Während dieser Zeit wird ein „**H**" angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Temperaturbegrenzer

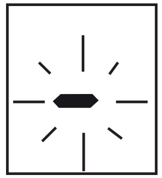
Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, paßt dieser Fühler automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit jegliche Gefahr der Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes.

• Sicherheit „kleine Objekte"

Ein allein auf das Kochfeld gelegtes kleines Objekt (eine Gabel, ein Löffel oder ein Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt. Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Leistung abgegeben.

Achtung
Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie heiß werden können.

• Schutz bei überlaufenden Behältern



In einem der 3 nachstehenden Fälle kann die Abschaltung des Kochfeldes ausgelöst werden (mit Anzeige des nebenstehenden Symbols):

- Überlaufen bis zur Abdeckung der Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallobjekt auf den Bedientasten.

Reinigen oder das Objekt entfernen und den Kochvorgang wieder aufnehmen.

• Auto-Stop System

Das Kochfeld ist mit einer **„Auto-Stop System"** Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Zubereitung vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer im Werk festgelegten Zeitdauer abschaltet (siehe nachstehende Tabelle).

Eingestellte Leistung	Die Kochzone schaltet automatisch ab nach:
von **1....4**	**8** Stunden
von **5....7**	**2** Stunden
für **8....9**	**1** Stunde

Wenn diese Sicherheit ausgelöst wird, wird die Abschaltung der Kochzone mit der Anzeige „**A**" in der Bedienzone signalisiert. Für deren Abschaltung braucht nur irgendeine Taste gedrückt zu werden.

• DAS GERÄT ERHALTEN

Stöße mit den Kochgeschirren vermeiden: Die glaskeramische Glasoberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine „Saugnapf"-Wirkung könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.

Reibung von Behältern auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Es vermeiden, Kochgeschirre auf den Rahmen oder die Zierleiste (je nach Modell) zu stellen.

Behälter mit rauhem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.

Diese Mängel, die die Betriebsfunktion nicht einstellen oder beeinträchtigen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe aufbewahren.

Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.
Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

Niemals zum Kochen Aluminiumfolie benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.
Das Aluminium würde schmelzen und das Kochgerät endgültig beschädigen.

Das Kochfeld darf zu keinerlei vorübergehender Aufbewahrung benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).

Es darf kein Dampfreiniger benutzt werden. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

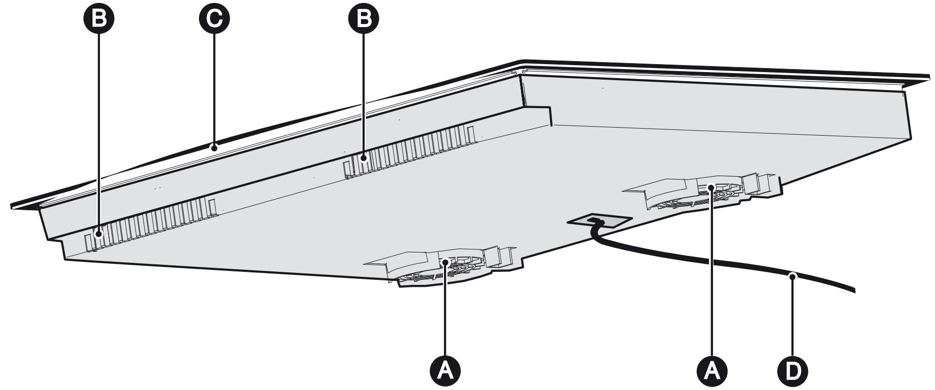
• DAS GERÄT PFLEGEN

VERSCHMUTZUNGSARTEN	BENUTZEN	VORGEHEN
Leichte	Küchenschwämme	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von erneut gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme, Spezialschaber für Glas	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißer Alkoholessig	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege.	Spezialprodukt für glaskeramisches Glas	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für glaskeramisches Glas aufbringen.



Creme — Haushaltsschwamm speziell für empfindliches Geschirr — Pulver — Scheuerschwamm

• DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE



- **A** Air intake
- **B** Air outlet
- **C** Vitroceramic glass
- **D** Power cord

• SAFETY GUIDELINES

We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.
These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person reponsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• Residual heat

A cooking zone can remain hot for several minutes after use.
An **"H"** is displayed during this period.
Avoid touching the hot areas during this time.

• Child safety device

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See "Using the Child Safety Device" section).
Do not forget to unlock it before using the hob again.

• For users of pacemakers and active implants

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/CEE directives).
In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.
Consequently, we can only guarantee that our own product is compliant.
With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you can obtain information from the manufacturer or your attending physician.

Electrical Danger

Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

If a crack appears in the glass worktop, immediately disconnect your appliance to avoid the risk of electric shock.
To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.
Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.
We thank you doing your part to protect the environment.

• Bei Inbetriebnahme

FESTSTELLUNG:	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN?*
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts
Die Anlage schaltet ab. Es funktioniert nur eine Seite.	Der Anschluß des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe im Kapitel „Anschluß"
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Jede Kochzone eine halbe Stunde lang mit einem Kochtopf voller Wasser heizen lassen.

• Bei Inbetriebsetzung

FESTSTELLUNG:	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN?*
Das Kochfeld funktioniert nicht, und die Leuchtanzeiger auf der Tastatur bleiben aus.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluß ist fehlerhaft.	Die Schmelzsicherungen und den elektrischen Abschalter untersuchen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und es wird eine andere Meldung angezeigt.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.

• Während der Benutzung

FESTSTELLUNG:	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN?*
Das Kochfeld hat den Betrieb eingestellt und gibt ca. alle 10 Sekunden einen „Piepton" ab, und ein – oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen, oder ein Objekt behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder das Objekt entfernen, und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner – oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise sind erhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau".
Nach der Inbetriebsetzung einer Kochzone blinken die Leuchtanzeiger der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm. (10 cm auf Kochstelle mit 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion".
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Behältertypen. Dies ist auf den Übergang der Energie vom Kochfeld zum Behälter zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für den Behälter.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlung der Elektronik Normalbetrieb	Nichts

Achtung

Bei Bruch, Sprung oder Riß des glaskeramischen Glases, auch wenn er nur geringfügig ist, das Gerät sofort stromlos machen, um jegliche Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Sich an den Kundendienst wenden.

• KOCHTABELLE

		FRITTIEREN zum Kochen bringen		KOCHEN/BRÄUNEN aufkochen kochen mit kleinen Blasen		KOCHEN/SCHMOREN			WARM-HALTEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Bouillons						●			
	Dicke Suppen							●		
FISCHGERICHTE	Sud				●					
	Tiefkühlkost					●				
SOSSEN	Dick auf Mehlbasis						●			
	Mit Butter und Eiern (Bearnaise, Holländische)						●			
	Zubereitete Sossen								●	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat							●		
	Hülsenfrüchte							●		
	Salzkartoffeln					●				
	Bratkartoffeln					●				
	Röstkartoffeln					●				
	Auftauen von Gemüse							●		
FLEISCH	Dünne Fleischstücke			●						
	Steaks, gebraten				●					
	Grillgerichte (Grill aus Gusseisen)			●						
FRITURE	Tiefkühl-Frites	●								
	Frische Pommes-Frites	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (ab dem Pfeifen)						●			
	Kompotte					●				
	Crepes				●					
	Eier-Milch-Creme			●						
	Geschmolzene Schokolade								●	
	Konfitüren					●				
	Milch			●						
	Spiegeleier				●					
	Teigwaren				●					
	Kleine Gläschen für Babynahrung (Wasserbad)					●				
	Ragouts			●						
	Kreolischer Reis							●		
	Milchreis							●		

CZ5701390 /00 04/12

TABLE OF CONTENTS

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technological advances to their technical, functional and/or aesthetic properties.

⚠ ***Attention***

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.